

# 商品規格書

配合表示 順位	表示 順位	商品名	青森県産桜姫鶏焼売				製造者	株式会社エスプリ
			原材料名	添加物	配合率(%)	産地又はメーカー名	アレルギー	製造所住所
		<具> 30g						
1	2	玉葱				日本		
2	1	桜姫鶏 鶏ムネ肉 鶏モモ肉				青森	鶏肉	
3	4	豚脂				北海道	豚肉	
4	5	澱粉				士幌町産業協同組合/日本		
5		調整水						
6	6	醤油(こいくちしょうゆ)		5%未満	キッコーマン食品(株)	小麦・大豆		
7	7	粒状大豆たん白(ソイバリュー)		5%未満	昭和产业(株)	大豆		
8	3	生姜		5%未満	いし食品工業(株)/中国			
9	8	砂糖			日本甜菜製糖(株)			
10	9	がらスープ (丸鶏がらスープ)	調味料(アミノ酸等) pH調整剤	5%未満	味の素(株)	鶏肉		
11		こく調味料HS-100L-グルタミン酸ナトリウム等	調味料(アミノ酸等)	5%未満	MCフードスペシャリティーズ(株)	大豆		
12	10	乾燥椎茸		5%未満	関東砂糖(株)/中国			
13	11	食塩		5%未満	ナイカイ塩業(株)			
14	12	ごま油		5%未満	九鬼産業(株)	ごま		
15	13	ビーフコンソメ	調味料(アミノ酸等) 着色料(カラメル)	5%未満	味の素(株)	小麦・乳成分 牛肉・大豆・ゼラチン		
16	14	チキンコンソメ	調味料(アミノ酸等) 着色料(カラメル) 酸味料	5%未満	味の素(株)	小麦・乳成分 牛肉・大豆 鶏肉・ゼラチン		
17	15	エビエキス	調味料(アミノ酸)	5%未満	仙味エキス(株)	エビ		
18	16	香辛料(黒こしょう)		5%未満	高砂スパイス(株)			
19	17	オイスターエキス		5%未満	焼津水産化学工業(株)			
		皮 5g						
1	18	小麦粉				日本製粉(株)	小麦	
2		水						

**原材料表示**  
 桜姫鶏〔青森県産〕、野菜(玉葱〔国産〕、生姜)、豚脂、澱粉、醤油、粒状大豆たん白、砂糖、がらスープ、乾燥椎茸、食塩、ごま油、ビーフコンソメ、チキンコンソメ、エビエキス、香辛料、オイスターエキス、皮(小麦粉)〔国内製造〕／調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、着色料(カラメル)、酸味料、(一部にエビ・小麦・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)

**添加物**  
 調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、着色料(カラメル)、酸味料

**アレルギー**  
 エビ・小麦・乳成分  
 牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン

**原材料配合割合**  
 鶏肉は青森県産桜姫鶏のみ使用しております。

(冷凍食品) 青森県産桜姫鶏焼売		160個入り
名称	しゃづまい	
原材料名	桜姫鶏〔青森県産〕、野菜(玉葱〔国産〕、生姜)、豚脂、澱粉、醤油、粒状大豆たん白、砂糖、がらスープ、乾燥椎茸、食塩、ごま油、ビーフコンソメ、チキンコンソメ、エビエキス、香辛料、オイスターエキス、皮(小麦粉)〔国内製造〕／調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、着色料(カラメル)、酸味料、(一部にエビ・小麦・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)	
内容量	5,600グラム	
賞味期限	枠外右部に記載しております。	
保存方法	-18℃以下で保存して下さい。	
凍結前加熱の有無	加熱してあります。	
加熱調理の必要性	加熱して下さい。	
製造者	株式会社エスプリ 小樽工場 北海道小樽市祝津2-298-1	
	鶏肉は青森県産桜姫鶏のみ使用しております。 ○この商品は、エビ・カニ・卵・乳成分・小麦を含む商品と同じラインで製造しております。	

エネルギー	238 Kcal
たんぱく質	9.1 g
脂質	13.3 g
炭水化物	18.8 g
ナトリウム	433 mg
食塩相当量	1.1 g

原料原産地表示  
 1.桜姫鶏〔青森県産〕  
 2.玉葱〔国産〕  
 3.小麦粉〔国内製造〕  
 ※東京条例にも適用の為  
 原材料に占める重量割合、  
 上位3位まで表示の対象  
 とします。

## 製造工程表

〔具〕

原料検査→計量→混合

〔皮〕

原料検査→計量→混合

蒸時間 13分  
中心温度 83℃以上

-40℃  
240分

Fe 2.0φ  
SUS 2.5φ

SUS球  
SUS線  
ガラス  
セラミック

成形→蒸し器→冷却→急速冷凍→検品→金属検査→X線検査機→包装→出荷

## 細菌検査自社基準〔冷凍食品衛生規範に準拠〕

検査内容	基準値	検査方法
一般生菌数	100,000CFU/g以下	標準寒天培地法
大腸菌群	陰性	デシコロレート寒天培地法
大腸菌群		BGLB液体培地法
黄色ブドウ球菌	陰性	卵黄加水ゼンコト寒天培地法
サルモネラ属菌	陰性	卵黄・フェリス・D-10寒天培地法
腸炎ビブリオ		アムリチン・フェリス・TCBS寒天培地法